

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0697 rév. 6**

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :
The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :

LABORATOIRE OENOLOGIQUE BENQUET

N° SIREN : 338632532

Satisfait aux exigences de la norme
Fulfils the requirements of the standard

NF EN ISO/CEI 17025 : 2005

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :
and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION)
FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER)

réalisées par / *performed by :***LABORATOIRE OENOLOGIQUE BENQUET****450 Chemin de Brantes****Z.I. Boivassière****84700 SORGUES**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe
and precisely described in the attached technical appendix

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/CEI 17025 : 2005 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management de la qualité adapté (cf. communiqué conjoint ISO/ILAC/IAF de janvier 2009)

Accreditation in accordance with the recognised international standard ISO/IEC 17025 : 2005 demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (re. Joint IAF/ILAC/ISO Communiqué dated january 2009).

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.

Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.

Date de prise d'effet / *granting date* : **01/03/2017**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/01/2021**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director

Le Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
The Pole Manager,

Safaa KOBBI ABIL

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.
This certificate is only valid if associated with the technical appendix.

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).
The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website (www.cofrac.fr).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0697 Rév 5.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0697 [Rév 5](#).

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.
The Cofrac's liability applies only to the french text.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet - 75012 PARIS Tél. : 33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031 www.cofrac.fr

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0697 rév. 6

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE OENOLOGIQUE BENQUET
450 Chemin de Brantes
Z.I. Boivassière
84700 SORGUES

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'ANALYSES

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE D'ANALYSES

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O. 420, 520, 620	Spectrophotométrie UV- Vis automatisée	Méthode interne référencée MOP11 Version 2
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O. 280	Spectrophotométrie UV- Vis automatisée	Méthode interne référencée MOP11 Version 2
Vins, moûts	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée MOP2 Version 1

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques*(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV- Vis automatisée	Méthode interne référencée MOP4 Version 2
Vins, moûts	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV- Vis automatisée	Méthode interne référencée MOP4 Version 2
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV- Vis automatisé	Méthode interne référencée MOP4 Version 2
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique)	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée MOP3 Version 1
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation / Entraînement à la vapeur Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Sucres réducteurs	Spectrophotométrie UV- Vis automatisée	Méthode interne référencée MOP4 Version 2
Vins, moûts	Diglycoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne référencée MOP6 Version 0
Vins, moûts	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MOP13 Version 0

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques*(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Acide malique	Chromatographie papier	Méthode interne référencée MOP5 Version 0
Vins, moûts	Acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne référencée MOP7 Version 0
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MOP2 Version 1
Vins	Glucose, fructose De 1 à 9.5 g/l	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MOP14 Version 1
Vins, moûts	Acide lactique (L)	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée MOP15 Version 0
Vins, moûts	Acide malique	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée MOP15 Version 0
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O. 420, 520, 620	Spectrophotométrie UV- Vis manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O. 280	Spectrophotométrie UV- Vis manuelle	Méthode interne référencée MOP11 Version 2
Vins, moûts	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Glucose, fructose	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée MOP15 Version 0

Date de prise d'effet : **01/03/2017** Date de fin de validité : **31/01/2021**

Le Responsable d'Accréditation Pilote
The Pilot Accreditation Manager

Julien SENEZ

Accréditation Non Valide

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0697 Rév. 5.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet - 75012 PARIS

Tél. : 33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031

www.cofrac.fr